

LA CONFITERIA EN GUIPUZCOA

JOSE MARI GORROTXATEGI

INTRODUCCION

A lo largo de la historia, la confitería y cerería han conformado un mismo oficio. Este hecho, que extraña a la generación actual, hasta mediados del siglo presente, era normal ver al confitero dominar las artes de la cerería y dulcería.

En el pueblo vasco, las abejas y colmenas eran apreciadas y respetadas, pues facilitaban la miel como edulcorante familiar y la cera para elaborar velas para su iluminación, obligaciones religiosas y ofrendas de luz para sus muertos.

Al vender los excedentes domésticos en los mercados, favorecidos a su vez por la ruta jacobea, surge el oficio de cerero-confitero.

En Navarra, Alava y de alguna forma Euskadi norte, el oficio de cerero-confitero estaba regulado por ordenanzas gremiales creadas con fines religioso-sociales y de control y defensa del oficio, exigiéndose, entre otras cosas, siete años de oficio para poder establecerse previo examen oficial.

No era éste el caso de los guipuzcoanos que, amparados por sus fueros, podían libremente ejercer el oficio de confitero.

Los confiteros guardaban con celo sus secretos profesionales, librándose así de posibles competidores, enseñando el oficio, amparado con contratos ante escribanos, previo pago de una suma de dinero —en 1840 un padre pagó por el aprendizaje de su hijo 7 onzas y media de oro.

Cuando uno no quería pagar dinero, se comprometía a trabajar gratis durante 5 ó 7 años, viviendo como un miembro más de la familia. En estos casos, hacía un depósito como garantía, por si se marchaba antes del plazo convenido.

LA CERERIA

Hasta el siglo XVII se les conoce como cereros, a pesar de elaborar turrónes, clareas, confituras, etc., por ser su actividad más importante de-

bido al gran consumo de cera en la iluminación doméstica y obligaciones religiosas. La austeridad impuesta por la falta de poder adquisitivo limitaba la compra de dulces.

Los días anteriores de celebraciones de gran consumo de velas, como la Candelaria, Animas, Semana Santa, Corpus, etc., eran de gran actividad para el confitero, que a base de muchas horas de trabajo, y empleando técnicas ancestrales, podía atender la demanda de sus clientes.

Hasta principios de siglo, el mismo confitero hilaba con lino la media de sus velas.

Confituras

La necesidad de conservar la fruta para su posterior consumo dio pie a la aparición de técnicas de confitado.

Hasta el siglo pasado era la Naturaleza la que formaba el calendario de trabajo del confitero, al elaborar las frutas a medida que se las ofrecía sazonadas el campo.

En un principio las técnicas de conservación de las frutas eran patrimonio de los Apotecarios, empleándose como terapia entre los enfermos de gran rango social, aplicados por físicos árabes y judíos.

Por ejemplo, la jalea de cidra se empleaba para el hígado y mal de madre, la confitura de jengibre para las que por frialdad de la matriz no podían concebir y para que los hombres pudieran «cumplir como tal», la de rosas laxante, la de borrajas para la melancolía, la de lechuga sedante, etcétera.

Se popularizaron dos tipos de confituras: una a base de frutas enteras confitadas, que distinguía una mesa ilustre, y la otra más popular, como han sido el membrillo, las mermeladas, etc., elaborados con el puré de diversas frutas.

LOS CONFITES Y GRAGEAS

Por medio de una paila colgada del techo por una cuerda, el artesano confitero cubría con baños de azúcar



Morteros para moler chocolate manual, molino de chocolate a tracción de caballo.

en jarabe, pequeños granos de anís, piñón, almendras, etcétera.

Era un trabajo muy largo el conseguir cubrir con capas estos pequeños granos, en la que el confitero tenía que poner todos sus conocimientos para que saliera una labor perfecta.

LA CHOCOLATERIA

Entre los guipuzcoanos durante siglos, ha sido el chocolate el alimento-golosina más apreciado. Lo tomaban ricos, pobres, frailes, monjas, etcétera.

Un inglés que vivió en Donostia a finales del *xvii* decía que nadie salía de casa por las mañanas sin tomarse su chocolate, aunque la casa ardiera.

La Compañía Guipuzcoana de Caracas, fundada en el *siglo xviii* por el conde de Peñaflores, sustituyó el monopolio de los holandeses que abastecían de cacao al estado. Como dato curioso citaré que las almas del purgatorio eran accionistas de derecho de esta Compañía y que en los 25 primeros años murieron 45.000 personas al servicio de la Compañía.

El chocolate que tomaban los guipuzcoanos a base de cacao, azúcar y canela, nada tenía que ver con el de los aztecas, que añadían al cacao sustancias diferentes, según quisiera fuese afrodisíaco, abortivo, para las parturientas, flemáticos, coléricos, etcétera.

Por cientos se contaban los chocolateros en Guipúzcoa. Por pequeño que fuera un pueblo contaba con su confitero-chocolatero que deleitaba a sus clientes con sus exquisitos chocolates.

Alejandro Dumas, a su paso por Tolosa, alabó la excelente calidad del chocolate que le ofrecieron como desayuno.

A principios de *siglo* aplicaron la electricidad a las tahonas movidas por tracción animal, que sustituyeron los viejos metates mejicanos.

EL CAFE

En Guipúzcoa costó que entrara el café como bebida usual. ¡Estaba tan arraigado el uso del chocolate! El confitero, al principio lo tostaba en pailas abiertas, siendo sustituidas por tostadores de esfera, para evitar la pérdida de aromas. Hasta los años veinte de este *siglo*, se asustaba el café, con una tizona encendida para darle bouquet. Pienso que el origen de esta costumbre puede ser el intentar por medio del fuego purificar la bebida de los seguidores de Mahoma.

LOS AZUCARILLOS O BOLADOS

El agua con bolado o azucarillo ha sido el refresco popular desde mediados del *siglo xviii*, hoy en decadencia, por la invasión de refrescos

industriales, apoyados por masivas campañas publicitarias.

Son de forma similar a un panecillo, que se consigue al esponjar el caramelo con un blanquete de claras y azúcar.

Las meriendas sociales del siglo pasado, incluidos los abates, eran a base de chocolate, azucarillos y bizcochos.

Los conoció en Tolosa Alejandro Dumas, por primera vez, calificando de excelente aquella agua turbia, fresca, dulce y perfumada.

Documentos vascos cotejados con los orígenes del bolado nos permiten afirmar el origen vasco de este refresco.

LA BIZCOCHERIA

Los confiteros vascos nunca fueron conocidos como pasteleros, introduciéndose este término entre ellos a principios del siglo pasado cuando Mattossi y Cía. abrió una pastelería en Bilbao, a base de pasteles dulces, no elaborando velas, caramelos, chocolates, etc., rompiendo la tradición de los antiguos confiteros.

El confitero no disponía de horno, pues sus elaboraciones de caramelos, turrón, confituras, etc., no lo exigía por estar confeccionados en fogones. Cuando excepcionalmente elaboraban una tortada, la llevaban a cocer al horno público.

El oficio de pastelero era entonces entre panadero y cocinero, con ordenanzas propias, elaborando un pan con manteca relleno de caza, pesca, verduras, etcétera.

La proximidad de Francia, y los artesanos de la pastelería llegados de Alemania, Austria, etc. huyendo de la guerra, enriquecieron la pastelería guipuzcoana, con productos evocando sus nombres el origen de los mismos. Saint Honoré, franchipan, pithivier, croissant, fondant, petitchou, xuxe y un largo, etc. reafirma lo dicho.

La aplicación del huevo en la repostería ennobleció el oficio. El huevo esponjó los mazapanes. Las tartas de yema, los tocinos de cielo, las capuchinas, el huevo hilado, han sido la delicia de los paladares y el placer de la vista, siendo los guipuzcoanos grandes amantes de estas elaboraciones, hoy un poco en decadencia.

LOS TURRONES Y MAZAPANES

Hasta el siglo XVII la almendra mezclada con azúcar o miel era la ela-



Batidoras.

boración fundamental del confitero en lo que hoy conocemos como pastelería.

Para el turrón se hervía la miel y se le mezclaba la almendra. La mezcla de almendra, azúcar, y posteriormente huevo, era la base de varias especialidades muy apreciadas, que se presentaban de varias formas.

AGUARDIENTES, RATAFIAS, LICORES

Me sorprendí cuando en un formulario manuscrito del siglo pasado, de un confitero de Escoriaza, aparecían fórmulas de licores. El hecho se repitió posteriormente, por lo que acepté, con sorpresa de mi parte, que los confiteros preparaban licores, ratafias, etc. Pero la confirmación definitiva la he tenido hace un mes, cuando visitando el desván de la antigua confitería de Santiaguito, de Bilbao, me encontré con una alquitara de destilación. La pérdida de la Guerra Carlista supuso la eliminación de la destilación doméstica y de la artesanal, surgiendo la destilación industrial, regulada por la ley de alcoholes. Sin duda que si hubieran continuado los artesanos, hoy conoceríamos más mezclas de hierbas y aromas con toque personal en sus productos.



Mortero, metate para moler almendras.

LA PASTELERIA EN LA ACTUALIDAD

Hemos visto de forma rápida la base del confitero antiguo, que a medida que surgían nuevos productos los iba añadiendo en su quehacer diario, según las peticiones de sus clientes, pero con el maquinismo que se inició en la mitad del siglo pasado, hoy fuertemente arraigado y evolucionado, ha transformado el oficio de confitero.

Todos los productos no perecederos de larga duración, como el chocolate, caramelos, mermela-

das, etc., son elaborados en la actualidad por la gran fábrica, a unos costes inalcanzables para el artesano.

Hay fábricas que pueden elaborar al día de 30.000 a 50.000 kilogramos de chocolate electrónicamente, lo mismo que caramelos, membrillos, etcétera.

Para el pastelero-confitero, nos quedan los perecederos, como cremas, natas, etc., que elaborados diariamente son apreciados por el consumidor.

El nivel de la confitería artesana es muy alto en Guipúzcoa, basado en dos firmes pilares: la calidad de las materias primas y el cariño y profesionalidad en su elaboración.

Con una presentación apetitosa y digna, no cedemos la calidad por la presentación; pensamos que un postre se hace para comer y no para ver.

La bombonería artesana, con productos más perecederos que los empleados en la gran industria, como la nata y la mantequilla, está en alza en la confitería guipuzcoana, lo mismo que una repostería más ligera, donde no hace falta la fruta, siguiendo las nuevas tendencias de la alimentación.

Hay varios pueblos guipuzcoanos que se sienten orgullosos de sus especialidades reposteriles, como la franchineta donostiarra, los macarrones de Azcoitia, ignacios de Azpeitia, bizcochos de Mendara, xaxus, tejas y cigarrillos de Tolosa, peregrinos de Oñate, rellenos y tostones de Bergara, opillas de San Marcos en Irún, opillas de San Blas en Eibar, pipar opillas de Ordicia, etcétera.

Guipúzcoa cuenta con un Museo de la Confitería, posiblemente el primero y único de Europa que recoge desde sus raíces, la variada y compleja actividad del confitero artesano, hasta la llegada del modernismo industrial.